



American Gourmet
Fumoir et gril

Guide d'utilisation du produit
Modèle 10201570-05

Outils requis pour l'assemblage :
Tournevis cruciforme
Tournevis à lame plate
Deux clés réglables
Marteau

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.

Numéro de série ______________________

Date d'achat ______________________

Temps d'assemblage estimé : 1 heure

POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

⚠ ATTENTION :
Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

⚠ AVERTISSEMENT :

DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE
La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

⚠ AVERTISSEMENT :

Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION :

Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants particulièrement lorsque cela est mentionné dans le manuel! Portez des gants de protection au besoin.

⚠ ATTENTION :

CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de l'assembler sans aide.

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548.
Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, enregistrez votre appareil en ligne sur le site **www.charbroil.com/register.**

42804583 - 02/10/10

TABLE DES MATIÈRES

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.

Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

 **DANGER** 

DANGER : indique une situation extrêmement dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

 **AVERTISSEMENT** 

AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 **ATTENTION** 

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

AVERTISSEMENT 

LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

 **AVERTISSEMENT** 

La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.

Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.

Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.

Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

 **AVERTISSEMENT** 

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

 **AVERTISSEMENT** 

Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.

CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

 **ATTENTION** 

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

Préparation et utilisation de votre fumoir American Gourmet

Avant d'utiliser votre fumoir American Gourmet pour la cuisson, suivez attentivement les étapes suivantes pour préparer le fini et l'acier intérieur. Si vous ne suivez pas ces étapes, le fini pourrait être endommagé ou vos premiers aliments pourraient avoir un goût métallique.

1. Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
2. Allumez un petit feu sur la grille de foyer en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril.
3. Fermez la porte. (Ouvrez le registre à papillon et le registre de la cheminée environ au quart.) Cette combustion doit être maintenue pendant au moins deux heures; les durées plus longues sont préférables. Ensuite, commencez à augmenter la température en ouvrant le registre à papillon et le registre de la cheminée à moitié et en ajoutant du charbon supplémentaire. Votre fumoir American Gourmet est maintenant prêt à être utilisé.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre fumoir. Protégez les surfaces intérieures de votre fumoir en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du fumoir peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous recommandons d'utiliser une peinture à pulvériser noire résistant aux températures élevées disponible dans le commerce. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRIL!

CUISSON SUR LE GRIL

Le bois est le combustible recommandé; cependant, le charbon ou une combinaison des deux peut être utilisé comme source de combustible pour la cuisson, la source de combustible devant être placée et allumée sur la grille de foyer. N'allumez pas un feu trop grand. Nous recommandons de ne pas utiliser plus de 2 livres de charbon (environ 20 briquettes). Après avoir laissé baisser le feu, placez les grilles de cuisson dans le fumoir. Si les instructions d'allumage du charbon ne sont pas lues et suivies, des blessures graves et des dommages matériels pourraient s'ensuivre.

FUMAGE ET CUISSON LENTE

Si vous utilisez le fumoir American Gourmet comme fumoir ou mijoteuse, enlevez la grille de cuisson du foyer et préparez votre feu sur le dessus de la grille de foyer. Le charbon ou le bois peut être utilisé, mais le bois est le combustible recommandé en raison de sa vitesse de combustion et de la saveur qu'il donne aux aliments pendant la cuisson. La plupart des bois durs séchés conviennent au fumage, tels que le caryer, le mesquite, le pacanier, le chêne et plusieurs autres bois d'arbres fruitiers. Le foyer peut accepter la plupart des bûches fendues pour foyer (16 po). L'écorce doit être évitée ou brûlée d'abord, car elle a une forte teneur en acide et donne une saveur âcre. Après avoir laissé le feu brûler jusqu'à extinction, fermez les portes et contrôlez la température et la fumée au moyen des registres qui se trouvent sur le foyer et au sommet de la cheminée. La fumée reste dans la chambre, ce qui réduit la combustion tout en donnant une saveur de fumée plus prononcée. Ne faites pas fonctionner le fumoir lorsque la température dépasse 450 ºF dans la chambre de fumage. Placez les aliments dans la chambre de fumage et surveillez la température. La cuisson et le fumage se produisent au moyen de chaleur indirecte. Vous n'avez pas à vous soucier qu'un incendie de graisse ne gâche les aliments. Ne placez pas d'aliments à moins de 6 po de l'ouverture du foyer dans la chambre de fumage. Une règle générale pour la cuisson est de prévoir environ 1 heure par livre pour fumer de gros morceaux de viande. Consultez un livre de cuisine pour obtenir des coupes de viande spécifiques. Limitez le nombre de fois que vous ouvrez la porte du fumoir, car cela laissera la chaleur s'échapper et prolongera la durée de la cuisson.

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au gril. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donne un goût amer.

Nos recommandations :

Poulet - aulne, pommier, caryer, mesquite, sassafras
Bœuf - caryer, mesquite, chêne, plants de vigne
Porc - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne, sassafras
Agneau - bois d'arbres fruitiers, mesquite
Veau - bois d'arbres fruitiers, plants de vigne
Fruits de mer - aulne, mesquite, sassafras, plants de vigne
Légumes - mesquite

Températures de cuisson internes recommandées par l'USDA

Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145 °F
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
Porc frais	
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F

CONSEILS POUR LA CUISSON

Comment bâtir votre feu

1.) Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 2 livres de charbon (environ 20 briquettes).

2.) Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes de charbon et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.

3.) Après avoir laissé l'allume-feu liquide bien s'imprégner, allumez la pile de briquettes à plusieurs endroits afin qu'elle brûle de façon uniforme. ***Le couvercle du gril doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre gril.*** Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le gril et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.

4.) N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.

5.) Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).

6.) Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.

****Soyez toujours prudent lors de la manipulation de briquettes chaudes afin d'éviter les blessures.***

Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre. Si vous en avez moins, les briquettes ne sont pas prêtes et si elles sont toutes rouges, votre feu est probablement trop chaud. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
- Fermez partiellement les évents du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

LA CHALEUR DES BRIQUETTES

	nombre de secondes que vous pouvez tenir la paume de la main à 4 pouces au-dessus des briquettes	Plage de température (ºF)	indications visuelles
BRIQUETTES CHAUDES	2	400 à 450	à peine recouvert de cendre grise; lueur rouge vive
BRIQUETTES CHAUDES À MODÉRÉHENT CHAUDES	3	375 à 450	mince couche de cendre grise; lueur rouge vive
BRIQUETTES MODÉRÉMENT CHAUDES	4	325 à 375	couche importante de cendre grise; lueur rouge
BRIQUETTES MOYENNEMENT FROIDES	5	300 à 325	épaisse couche de cendre grise; faible lueur rouge

ENTRETIEN DU GRIL

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le fumoir dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que les briquettes sont complètement éteintes avant de nettoyer l'intérieur du fumoir. Les surfaces internes peuvent être nettoyées au moyen d'une solution forte composée de détergent et d'eau, appliquée au moyen d'une brosse à récurer. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le gril de nouveau.

Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est encore chaud.

CONSEILS UTILES

- Si les aliments semblent devenir trop fumés ou trop bruns avant la fin de la cuisson, couvrez-les lâchement avec une feuille de papier d'aluminium résistant.
- Enlevez la cendre après chaque utilisation.
- Les à-côtés couverts peuvent être réchauffés dans la chambre de fumage.
- Pour éviter les flambées soudaines, badigeonnez la viande avec une légère couche d'huile avant la cuisson.
- Gardez à proximité une petite gourde d'eau en cas de flambée soudaine lors de la cuisson.





La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	90 jours à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

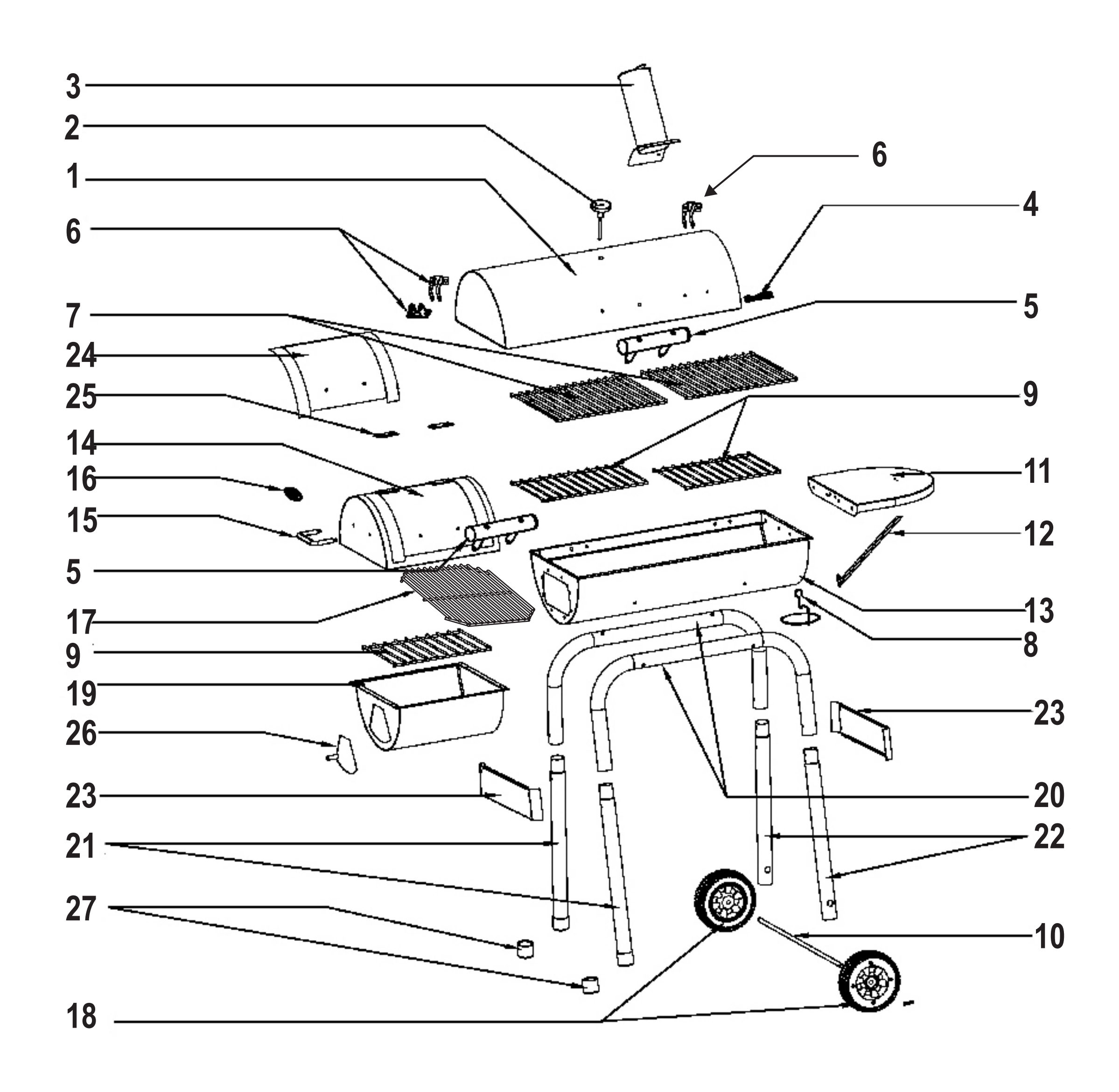
NOMENCLATURE DES PIÈCES

Clés	Qté	Description
1	1	Assemblage du couvercle de la chambre de fumage
2	1	Jauge de température avec écrou à oreilles
3	1	Assemblage de la cheminée
4	1	Trousse de la plaque du logo
5	2	Assemblage de la poignée
6	2	Trousse de charnière
7	2	Grilles de cuisson de la chambre de fumage
8	1	Agrafe pour récipient à graisse
9	3	Grille du foyer de la chambre de fumage
10	1	Essieu
11	1	Assemblage de la tablette latérale
12	1	Support de la tablette
13	1	Fond de la chambre de fumage
14	1	Couvercle du foyer

Clés	Qté	Description
15	1	Tige de la poignée
16	1	Ressort du barillet de la poignée
17	1	Grille de cuisson du foyer
18	2	Roue
19	1	Fond de la boîte d'incendie
20	2	Tube de support du pied
21	2	Pied avec embouts
22	2	Pied pour les roues
23	2	Renfort de pied
24	1	Porte du foyer
25	2	Charnières de la porte du foyer
26	1	Porte du registre
27	2	Embouts des pieds

Non illustré

…	1	Trousse de ferrures
…	1	Instructions d'assemblage (anglais)
…	1	Instructions d'assemblage (français)



1 **TROUVEZ D'ABORD UN PARTENAIRE!** Cet appareil est lourd et doit être soulevé et déplacé par deux personnes. **ENSUITE**, trouvez un endroit convenable pour travailler. Ouvrez la boîte et fendez les coins, afin que les côtés reposent à plat. Cela vous donnera une surface protectrice pendant l'assemblage.

- Fixez les supports des pieds à la chambre de fumage au moyen de deux vis **nº ¼-20 × 1¾ po** et de deux écrous d'accouplement **nº ¼-20** par côté.

Serrez manuellement les vis et les écrous jusqu'à la fin de l'étape suivante.

Écrou d'accouplement nº ¼-20

Chambre de fumage

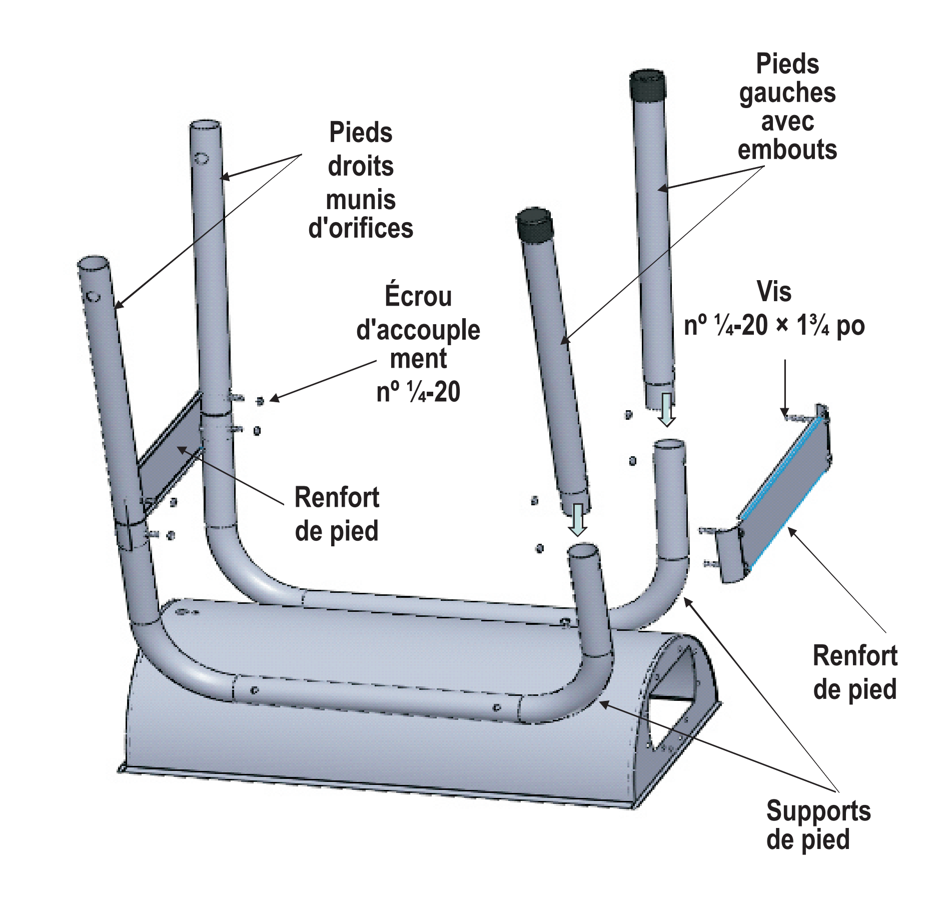
Supports de pied

Vis nº ¼-20 × 1¾ po

2

- Posez l'appareil sur la chambre de fumage.
- Insérez les pieds dans les supports des pieds, en vous assurant que les orifices sont alignés et que les pieds munis d'embouts se trouvent sur le côté ouvert de la chambre.
- Fixez les renforts de pied sur chaque côté au moyen de quatre vis **nº ¼-20 × 1¾ po** et de quatre écrous d'accouplement **nº ¼-20** par renfort.

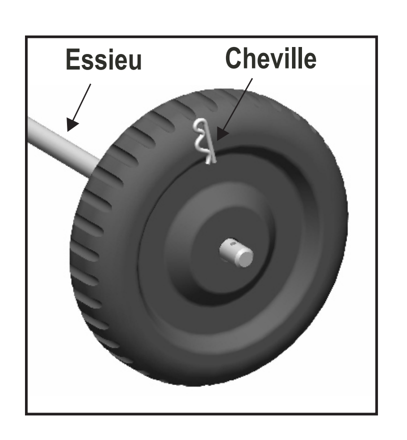
À cette étape, serrez manuellement les vis et les écrous, jusqu'à ce qu'ils soient tous en place. Une fois qu'ils sont tous en place, serrez-les à fond. Revenez en arrière et serrez à fond les vis et les écrous de l'étape 1.

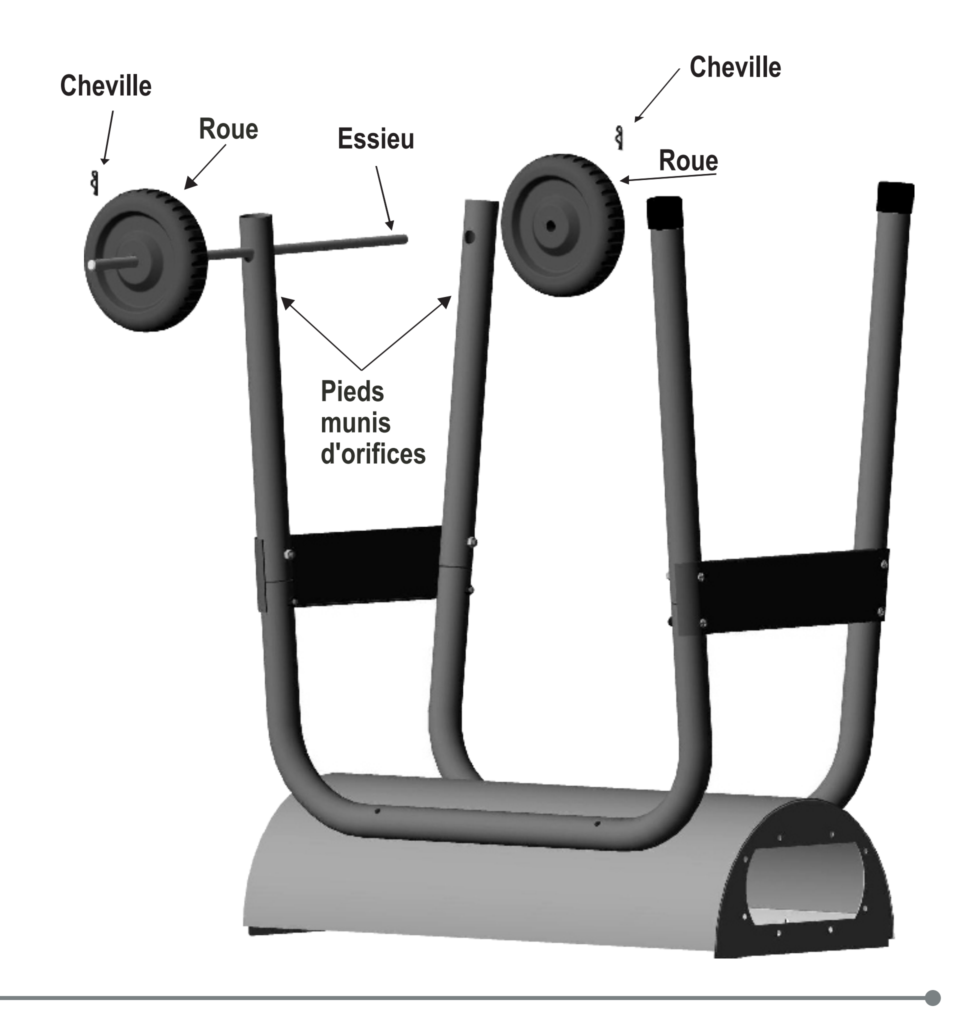


3

- Glissez l'essieu dans les orifices qui se trouvent à l'extrémité des pieds (ceux sans embouts).
- Fixez les roues sur la tige de l'essieu en vous servant des chevilles. Les chevilles doivent être insérées dans l'orifice de l'essieu, tel qu'illustré dans la figure A.

Assurez-vous que l'ensemble des vis et des écrous utilisés jusqu'à maintenant sont serrés à fond.





4

- Préassemblez le couvercle du foyer et le fond du foyer au moyen de huit vis **nº 6-32 × 3/8 po**, tel qu'illustré dans la figure A.
- Posez le foyer dans la chambre de fumage et alignez les grandes ouvertures.
- Insérez huit vis **nº 10-24 × ½ po** dans le foyer en passant par la chambre de fumage. Fixez au moyen de huit écrous d'accouplement **nº 10-24**, tel qu'illustré dans la figure B.

Resserrez à fond toutes les vis et tous les écrous.

Figure A

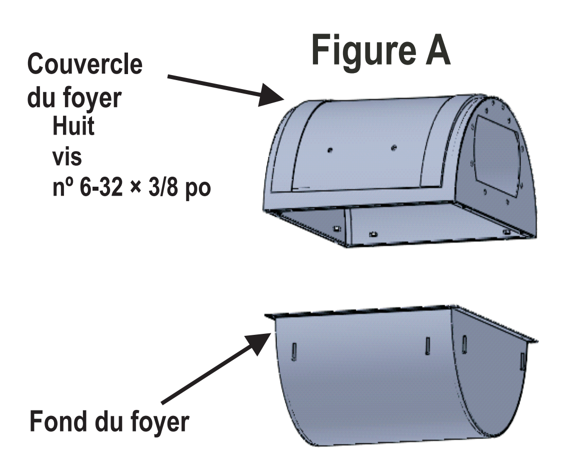
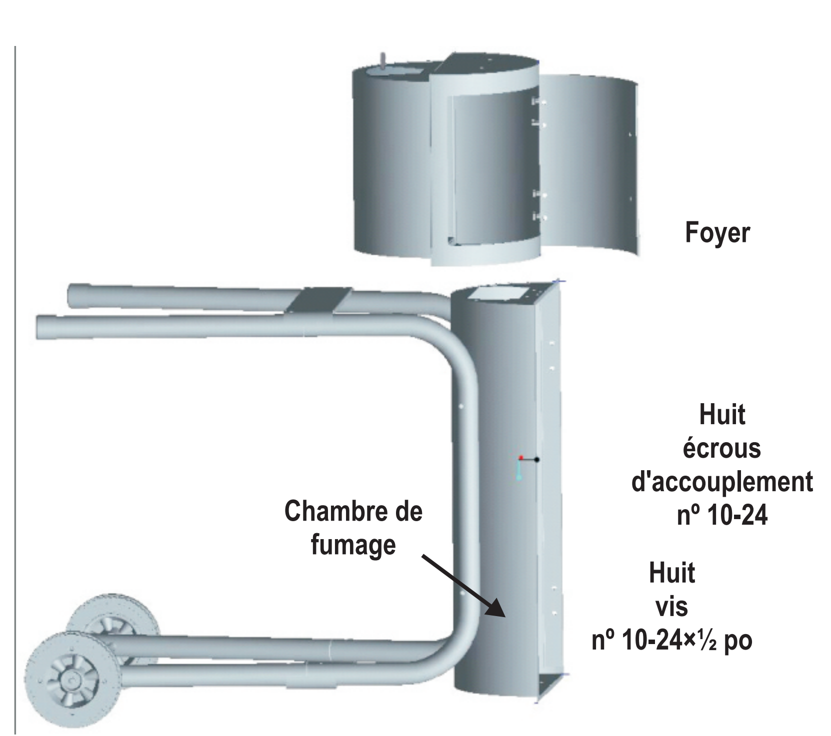


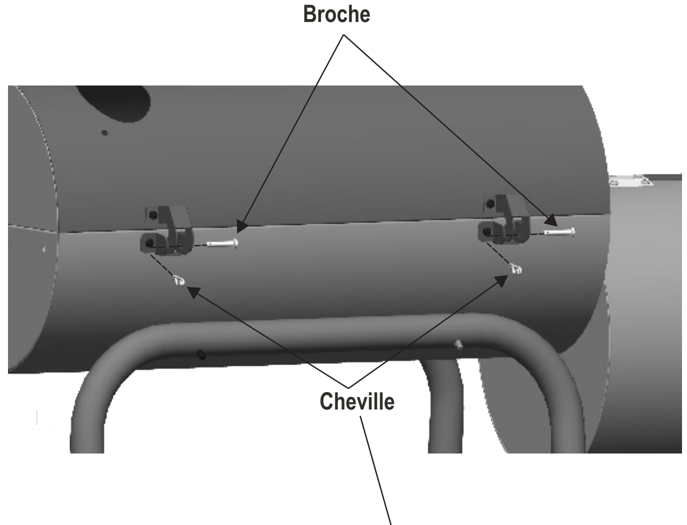
Figure B

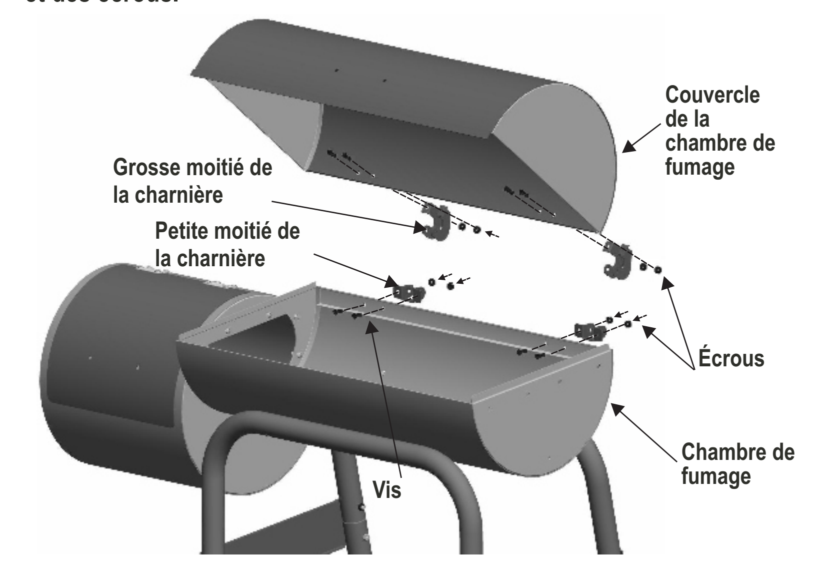


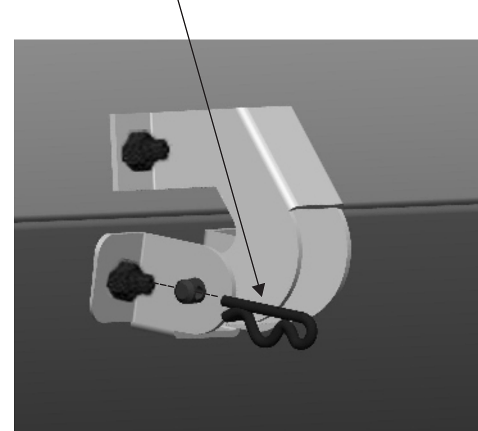
5

- **Posez l'appareil en position verticale.**
- Fixez la petite moitié de la charnière sur la chambre de fumage au moyen de deux vis **nº 10-24 × ½ po** et de deux écrous d'accouplement **nº 10-24** pour chaque moitié de la charnière. Installez les vis en passant par l'intérieur de la chambre de fumage.
- Fixez la grosse moitié de la charnière sur le couvercle de la chambre de fumage au moyen de deux vis **nº 10-24 × ½ po** et de deux écrous d'accouplement **nº 10-24** pour chaque moitié de la charnière. Fixez les vis en passant par l'intérieur du couvercle de la chambre de fumage.
- Insérez la charnière supérieure dans la charnière inférieure et fixez le tout au moyen d'une broche et d'une cheville pour chaque ensemble de charnière.

À cette étape, serrez manuellement les vis et les écrous, jusqu'à ce qu'ils soient tous en place. Lorsqu'ils sont tous en place, fermez le couvercle et serrez à fond l'ensemble des vis et des écrous.





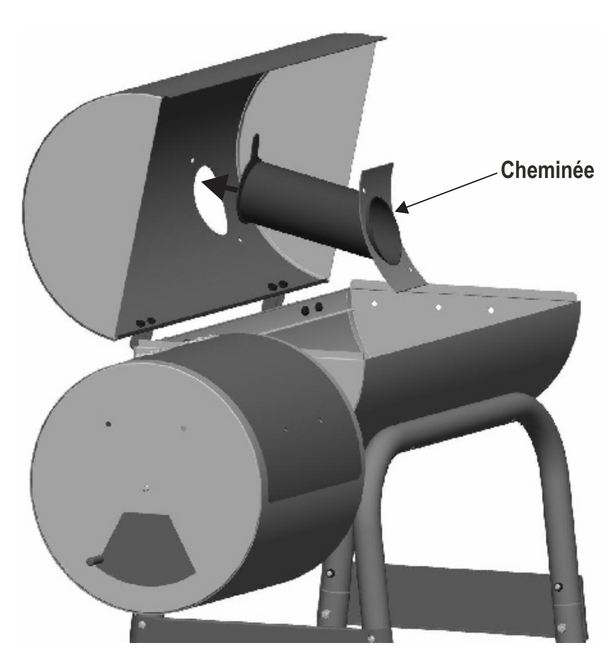


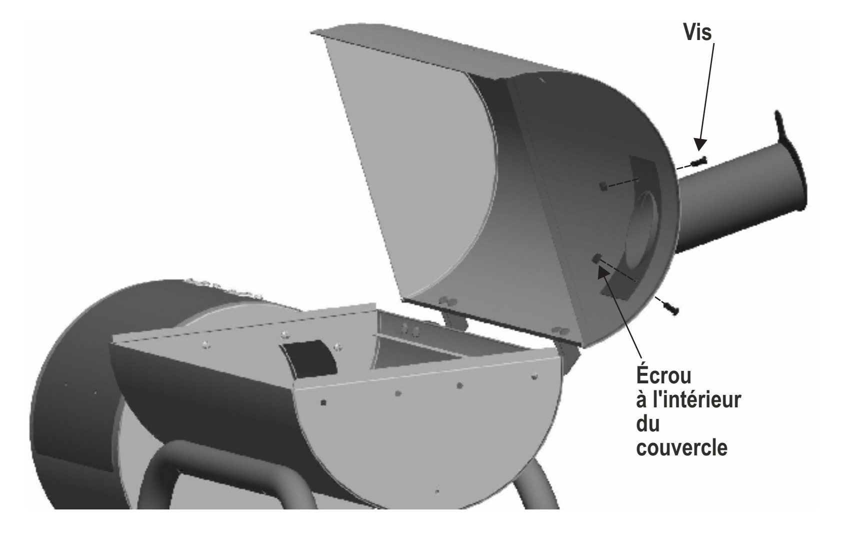
6

- Insérez la cheminée au travers du couvercle de la chambre de fumage, en alignant les orifices.
- Fixez le tout au moyen de deux vis **nº 10-24 × ½ po** et de deux écrous d'accouplement **nº 10-24**.

Resserrez à fond toutes les vis et tous les écrous.

REMARQUE : la paroi latérale du couvercle est transparente sur l'illustration pour plus de clarté



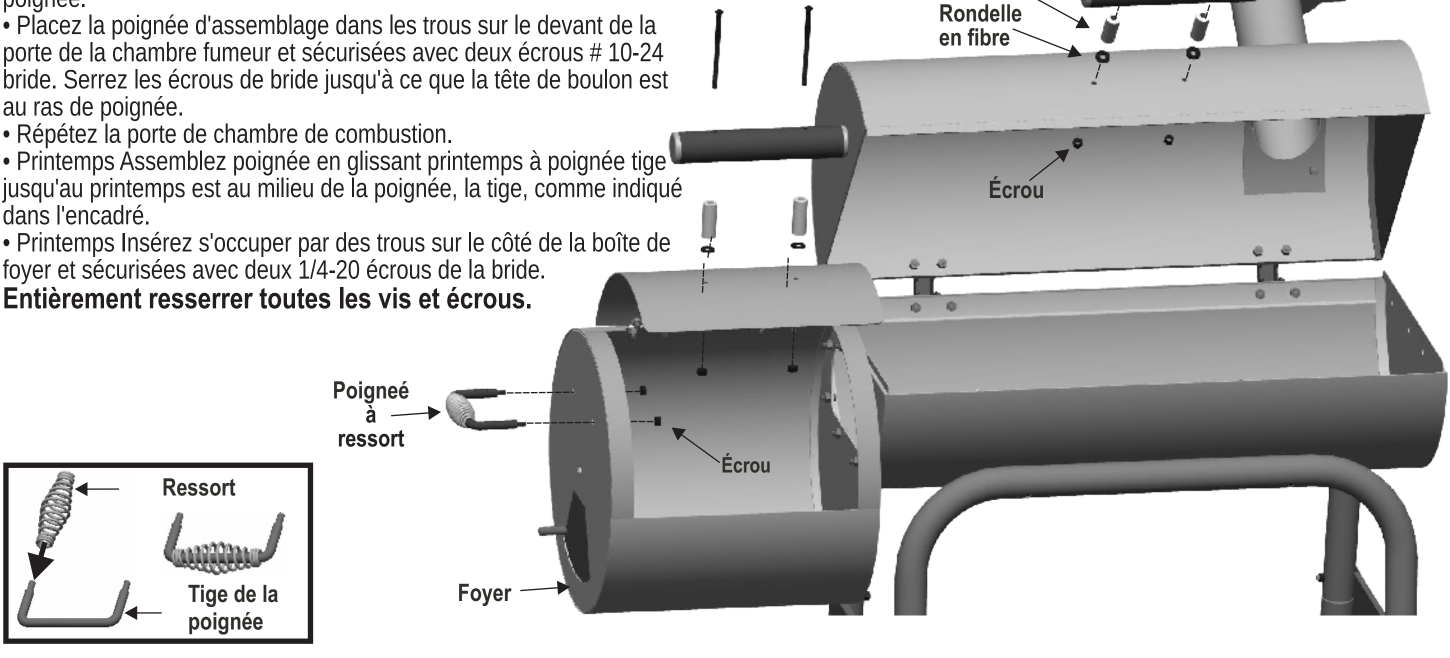


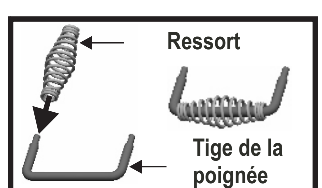
7

REMARQUE: La jauge de température de mai sera placé à l'intérieur de la cheminée pour éviter les dommages lors du transport. Si oui, retirez jauge avant de monter à la chambre de cheminée.

• Insérez deux # 10-24 x 3-1/2 "vis dans la poignée et le lieu d'entretoises et d'une rondelle en fibre sur les vis de l'autre côté de la poignée.
• Placez la poignée d'assemblage dans les trous sur le devant de la porte de la chambre fumeur et sécurisées avec deux écrous # 10-24 bride. Serrez les écrous de bride jusqu'à ce que la tête de boulon est au ras de poignée.
• Répétez la porte de chambre de combustion.
• Printemps Assemblez poignée en glissant printemps à poignée tige jusqu'au printemps est au milieu de la poignée, la tige, comme indiqué dans l'encadré.
• Printemps Insérez s'occuper par des trous sur le côté de la boîte de foyer et sécurisées avec deux 1/4-20 écrous de la bride.

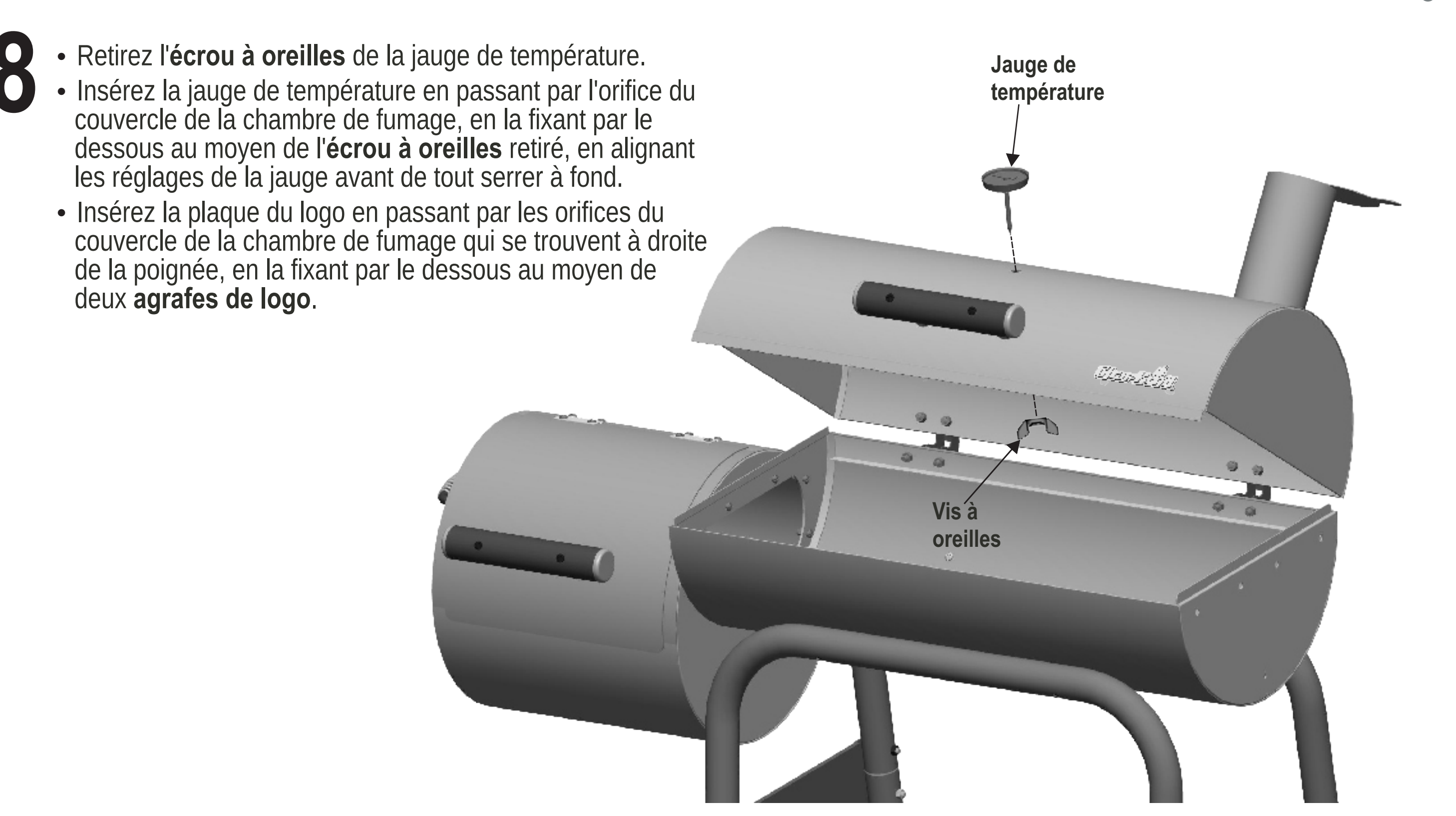
Entièrement resserrer toutes les vis et écrous.





8

• Retirez l'**écrou à oreilles** de la jauge de température.
• Insérez la jauge de température en passant par l'orifice du couvercle de la chambre de fumage, en la fixant par le dessous au moyen de l'**écrou à oreilles** retiré, en alignant les réglages de la jauge avant de tout serrer à fond.
• Insérez la plaque du logo en passant par les orifices du couvercle de la chambre de fumage qui se trouvent à droite de la poignée, en la fixant par le dessous au moyen de deux **agrafes de logo**.

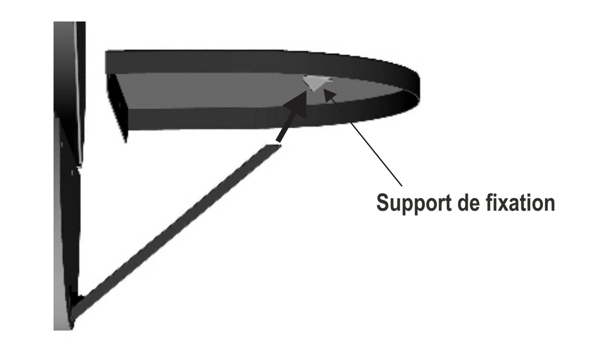


9

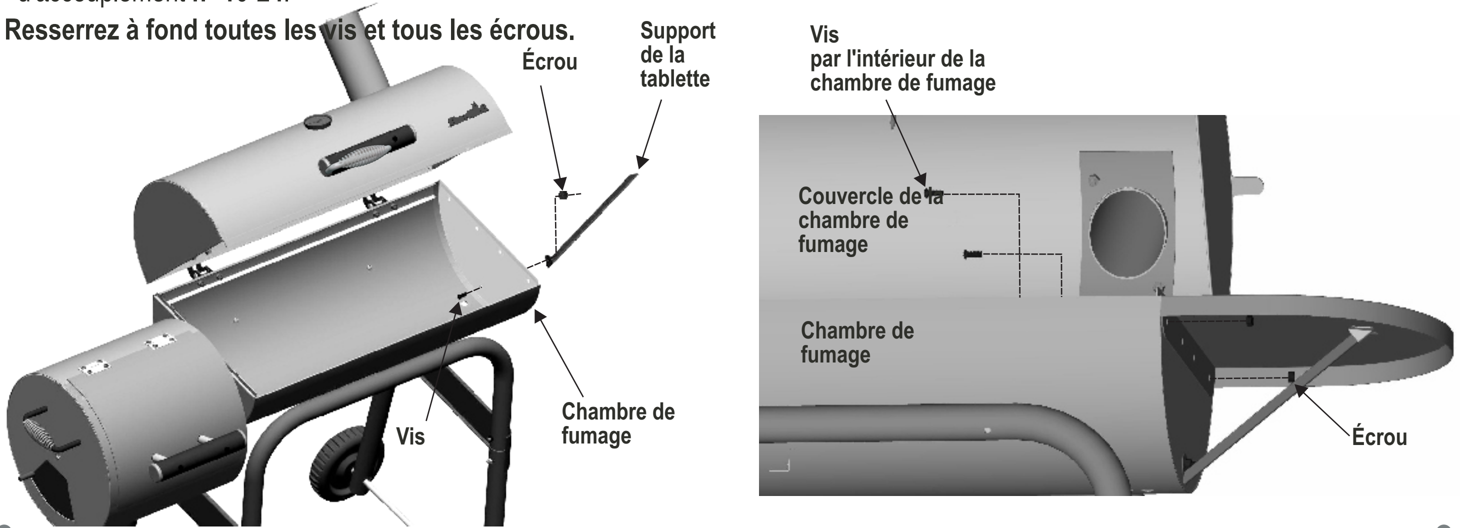
Fixez le support de la tablette au côté de la chambre de fumage au moyen d'une vis à métaux **nº 10-24 × ½ po** à l'endroit où la vis pénètre dans l'intérieur de la chambre par l'orifice du support et d'un écrou d'accouplement **nº 10-24**.

Posez la tablette latérale sur l'autre extrémité du support de la tablette en faisant en sorte qu'elle s'insère dans le support de fixation.

Fixez la tablette latérale à la chambre de fumage au moyen de deux vis **nº 10-24 × ½ po** et de deux écrous d'accouplement **nº 10-24**.



Resserrez à fond toutes les vis et tous les écrous.



10

- Posez une grille de foyer sur le fond du foyer. Les autres grilles de foyer peuvent être posées sur le fond de la chambre de fumage, le cas échéant.
- La hauteur de la grille peut être réglée en la tournant sur 90 degrés.

Grille de foyer

Foyer

Chambre de fumage

11

- Posez deux grilles de cuisson de la chambre de fumage dans la chambre de fumage.
- Posez la grille de cuisson du foyer dans le foyer.

Grilles de cuisson de la chambre de fumage

Grille de cuisson du foyer

Chambre de fumage

Foyer

12

- Accrochez l'agrafe pour récipient à graisse sous la chambre de fumage, sur le côté droit.
- Il est recommandé de suspendre une boîte de soupe vide dans l'agrafe pour récipient à graisse.

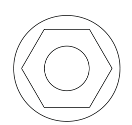


L'appareil est entièrement assemblé.

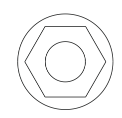
LISTE DES FERRURES

Il est possible qu'il vous reste des pièces à la fin de l'assemblage.

Les ferrures ne sont pas illustrées en grandeur réelle.



Écrou d'accouplement nº ¼-20
Qté 14



Écrou d'accouplement nº 10-24
Qté 25



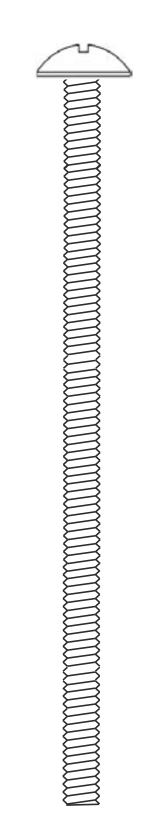
Broche
Qté 2



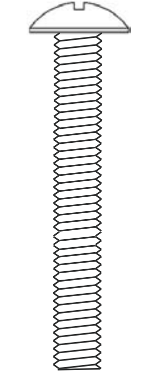
Agrafe en pince à cheveux
Qté 4



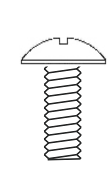
Rondelle en fibre
Qté 4



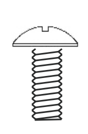
Vis à métaux nº 10-24 ×3-1/2 po
Qté 4



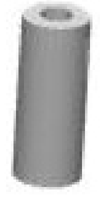
Vis à métaux nº 1/4-20 ×1-3/4 po
Qté 12



Vis à métaux nº 10-24 ×1/2 po
Qté 21



Vis à métaux nº 6-32 ×3/8 po
Qté 8



Douille pour manche
Qté 4



Voici ce que vous trouverez sur le site **www.charbroil.com**

- **Enregistrement de votre produit Char-Broil®**
- **Informations sur nos produits**
- **Nos pièces de rechange**
- **Soutien à la clientèle fiable**
- **Délicieuses recettes**
- **Magasin en ligne Char-Broil®**
- **Bulletin électronique Sizzle On The Grill™**
- **Et bien d'autres choses encore!**



Visitez notre site **www.charbroil.com** et cliquez sur le lien ***Buy Online*** pour trouver des outils et accessoires de grils, articles d'entretien, housses, pièces de gril, grils et cuiseurs Char-Broil®. Nous disposons aussi d'une ***section d'offres spéciales*** que nous vous conseillons de visiter fréquemment pour découvrir des offres formidables.



Outre le site en ligne, charbroil.com vous fournit une foule d'information sur vos grils et cuiseurs de Char-Broil® à gaz, au charbon, électriques et les tout nouveaux à infrarouge.

N'oubliez pas de jeter un coup d'œil sur nos nombreuses recettes et assurez-vous de vous inscrire à notre bulletin passionnant *Sizzle on the Grill*™ pour recevoir les mises à jour de recettes, concours et dernières nouvelles de Char-Broil®.



Charbroil.com propose aussi un support à la clientèle en ligne pour les produits Char-Broil®.

Nous vous remercions de votre soutien et vous souhaitons de BONNES GRILLADES!

www.charbroil.com

Pour toutes vos grillades!

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

9 **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

10 **Attach copy of your sales receipt here**
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV02